

TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento. Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original. Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza. A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA ESTERILIZADOR DE LOUÇAS



PEL-151GB

PEL-151M

PEL-151

GB-151



PEL-076M



PEL-101GB

PEL-101M

PEL-101

GB-101

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

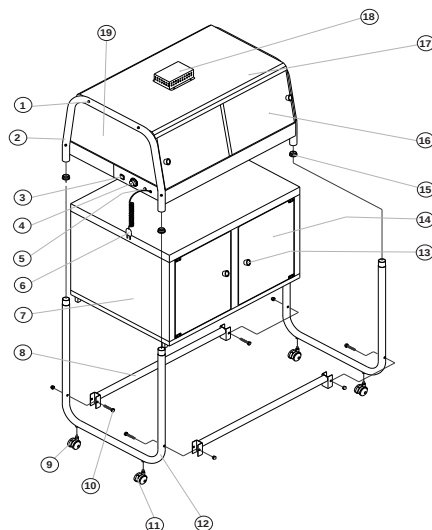

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- a) Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- b) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento;(110/220).
- c) Observe a posição do termostato posicionando-o na posição desligado.
- d) Coloque os pratos no esterilizador conforme foto; Após ligue o termostato posicionando-o na temperatura de 80°C por aproximadamente 30 minutos para esterilizar os pratos, logo após reduza a temperatura no termostato para 40°C, reduzindo assim a temperatura o que possibilitará o manuseio dos pratos.
- e) Seu equipamento está pronto para ser usado.

OBS.: Gire o botão do termostato no sentido horário; tendo como referência o rebite.

PRINCIPAIS COMPONENTES

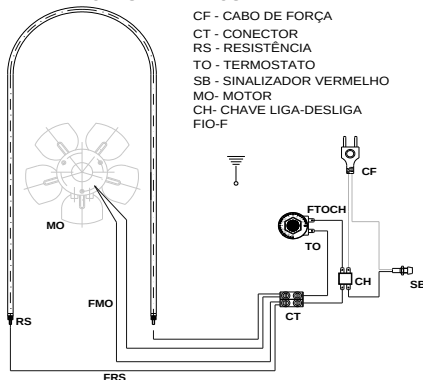


CATÁLOGO DE PEÇAS

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Porca Calota 5/16" Alto Níquel	12
02	Estrutura Lateral	02
03	Interruptor Tecla Bipolar	01
04	Termostato 0 / 120°	01
05	Fusível de Vidro 15A (5 x 30mm)	01
06	Cabo Montado 2 x 1.5 x 1.00	01
07	Gabinete GB-230	01
08	Conj. Trave Horizontal	02
09	Rodízio c/ Trava	02
10	Parafuso Sextavado 5/16" x 1. 3/4"	04
11	Rodízio s/Trava	02
12	Conj. Apoio Lateral PREL-230	02
13	Puxador P-45	06
14	Vidro Frontal do Gabinete	02
15	Ponteira Interna 1.1/2"	04
16	Vidro Frontal do Esterilizador	04
17	Teto Externo	01
18	Tampa Proteção do Motor	01
19	Vidro Lateral	02

CIRCUITO ELÉTRICO

ESQUEMA ELÉTRICO DOS ESTERILIZADORES DE PRATOS



CATÁLOGO DE PEÇAS

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
CF	Cabo Montado 2 x 1.5 x 1.00	01
CT	Conector Nylon 412 (Sindal) 10A	01
RS	Resistência Inox 1600W	01
TO	Termostato 0 / 120°	01
SB	Fusível de Vidro 15A	01
SB	Porta Fusível 11050/E	01
MO	Motor Weg Mod. 1/40	01
CH	Interruptor Tecla Bipolar	01
FMO	Fio Auto Flexível 2.5mm	1200mm
FRS	Fio Auto Flexível 2.5mm	800mm
FTOCH	Fio Paralelo 1.5mm	200mm

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

O equipamento é identificado por uma plaqueta na qual é registrado: modelo e nº de série para fim de garantia e para que possam ser mantidos registros de componentes que eventualmente possam ser modificados.

OBS.: EM CASO DE RASURAS OU VIOLAÇÃO DESTA ETIQUETA O PRODUTO PERDERÁ A GARANTIA.



CAXIAS DO SUL - RS - BRASIL
FONE: (54) 229.8800
INDÚSTRIA BRASILEIRA

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

Nº de Série

110V
220V

Data de Fabricação

OBS.: Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS				
	ALTURA ALTURA	PROFUNDIDADE LARGO	LARGURA ANCHO	PESO LIQ.	CAPACIDADE
PEL-151M	560 mm	745 mm	1055 mm	44 Kg	150 Pratos
PEL-151	1450 mm	760 mm	1055 mm	53 Kg	150 Pratos
PEL-151GB	1450 mm	760 mm	1055 mm	81 Kg	-
GB-151	670 mm	730 mm	960 mm	28 Kg	-
PEL-101M	560 mm	745 mm	730 mm	32 Kg	100 Pratos
PEL-101	1450 mm	760 mm	730 mm	39 Kg	100 Pratos
PEL-101GB	1450 mm	760 mm	730 mm	59 Kg	-
GB-101	670 mm	730 mm	625 mm	20 Kg	-
PEL-076M	560 mm	460 mm	1060 mm	32 Kg	75 Pratos

MODELO	DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA ALTURA	PROFUNDIDADE LARGO	LARGURA ANCHO
PEL-151M	300 mm	670 mm	940 mm
GB-151	560 mm	700 mm	910 mm
PEL-101M	300 mm	670 mm	610 mm
GB-101	560 mm	700 mm	620 mm
PEL-076M	300 mm	390 mm	940 mm

MODELO	POTÊNCIA	
PEL-150M	1800 WATTS	110V. / 220V.
PEL-100M	1600 WATTS	110V. / 220V.
PEL-075M	1600 WATTS	110V. / 220V.

* GB= GABINETE * M= DE MESA

LIMPEZA

Deve ser feita com o equipamento totalmente desligado e frio;
Não jogar água no seu interior;
Não usar produtos abrasivos;
Efetuar a limpeza com sabão neutro e esponja;